



## LOMBARDIA

Dalle attività socialmente utili alle gelaterie così l'agricoltore riesce a far quadrare i conti aziendali

# Multifunzionalità, il business corre

Spazi sempre più ampi dedicati all'ospitalità rurale ma anche alle vendite dirette di carni e creme

L'agricoltura sociale è accompagnata dalla multifunzionalità in grado di fare reddito e non ha bisogno di sostegni». Lo dice Fausto Andi, titolare di una piccola azienda vitivinicola a conduzione biodinamica a Montù Beccaria, nel pavese e i risultati lo dimostrano: una bottiglia di «Moradella», un antico vitigno coltivato in via sperimentale e in deroga rispetto ai disciplinari di produzione, è in vendita a New York al prezzo di 150 euro. L'azienda ha scelto di non puntare sui volumi, ma su standard altissimi di qualità: solo 8 ettari per una produzione che si concentra esclusivamente sulla valorizzazione degli antichi vitigni autoctoni, oggi tutti al di fuori dei disciplinari di produzione. Andi li coltiva in via sperimentale grazie a una deroga ottenuta dalla Regione Lombardia. «Il Moradella - spiega - è un vitigno a bacca rossa attualmente allo studio dell'Istituto di ricerca di San Michele all'Adige.

Coltiviamo ben 35 varietà di questi vitigni storici, tutti rigorosamente a bacca rossa, per seguire la vocazione del territorio». L'azienda vende bene e produce reddito «senza spendere neanche un centesimo in immagine o comunicazione» come precisa Andi, ma nello stesso tempo è attiva nel campo della solidarietà. Da anni Andi ha avviato un percorso di agricoltura socialmente utile e multifunzionale che però è anche sostenibile economicamente, spiega, e non ha necessità di essere sostenuto. Il progetto «Fuori dalla mischia» è nato da una sua idea, impiegare in azienda persone diversamente abili occupandole nel confezionamento tutto manuale delle bottiglie, in tutto 30mila, o nella preparazione delle confetture, senza zucchero aggiunto ed erbe aromatiche.

In azienda è stato aperto anche un agriturismo di accoglienza e avviato un rapporto di collaborazione con le scuole materne, elementari e medie inferiori con un program-



ma che prevede visite e percorsi di educazione alimentare in base a un accordo stipulato con il Comune di Stradella (Pv). In programma sono anche altri due progetti, la realizzazione di orti medievali in collaborazione con la comunità religiosa «Oasi Rosa Mistica» di Torrazzetta di Borgo Priolo (Pv), e di vigneti con funzione unicamente paesaggistica che saranno realizzati con il contributo dei monaci benedettini.

Ha puntato sulla multifunzionalità tra produzione di latte, formaggi, agrigelato, energie e vendita della mate-

ria prima per il Grana padano anche l'azienda agricola Bodini Filippini Angelo e Francesco: la produzione più importante è ovviamente quella del latte che viene munto da 250 vacche in lattazione ed è destinato alla caseificazione della Dop, ma negli anni, come spiega il figlio di uno dei titolari, Michele Bodini Filippini, l'attività si è diversificata. Innanzitutto è stato realizzato un impianto di biogas da 1 megawatt assieme ad altri 3 soci. Innovativo è il sistema di conduzione dei liquami dall'azienda all'impianto: un sistema di pompe spinge i li-

quami attraverso tubature di collegamento e l'impianto viene alimentato automaticamente, ogni ora, anche con l'aggiunta di silomais e triticale. «L'energia prodotta viene impiegata - sottolinea Bodini Filippini - come acqua calda per riscaldare l'azienda, le abitazioni e l'agrigelateria "Le Campagnole" che aprirà tra tre mesi. Ci sarà un laboratorio per la pastorizzazione del latte, la produzione di formaggi e yogurt, e anche gelati. I prodotti verranno venduti direttamente nel bar-agrigelateria in un'area trasformata in parco-giardino con attrezzature sportive e di intrattenimento e percorsi formativi da fattoria didattica».

Nell'azienda agricola Leonardo di Sale Marasino (Bs) sul lago d'Iseo si produce olio di oliva extravergine Dop Laghi Lombardi. «Abbiamo oggi 4 ettari in produzione - spiega Nadia che con la sorella Elisa Turelli manda avanti l'azienda - e altri 3 ettari con nuove piante che saranno pronte tra qualche anno. Il quantitativo dovrebbe

umentare anche perché siamo sempre alla ricerca di vecchi oliveti da risistemare e rimettere in produzione». Oggi l'azienda produce 3mila bottiglie di olio che vengono vendute nei mercati di Campagna Amica o direttamente in azienda. A base di olio di oliva extravergine è anche una linea di cosmetici completa di crema viso, da corpo e saponi. In programma è l'apertura di un agriturismo che sorgerà, in mezzo agli oliveti, a 600 metri sul livello del mare, su una «terrazza» con vista mozzafiato sul lago d'Iseo e sulle tre isole di Montisola, San Paolo e Loreto. «I costi di manutenzione del terreno, spiega sempre Turelli, vengono poi quasi azzerati grazie a un allevamento di pecore Suffolk, una razza irlandese da carne che provvede a tenere pulito l'oliveto. Sempre dalle pecore arriva un altro reddito con la riproduzione e la vendita degli agnelli».

FRANCESCA BACCINO

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## «IL MURELLO»

## Nella pianura bolognese la diversificazione è di casa

Coltivazioni agricole tradizionali, come i frumenti teneri e duri, il mais e l'erba medica, ma anche sperimentazioni colturali innovative, come il farro, e la lavanda. A ciò si aggiungono l'attività agrituristica, la partecipazione al programma regionale sulle fattorie didattiche attraverso l'organizzazione di giornate per la visita di scolaresche e campi scuola, la vendita diretta e il commercio elettronico di prodotti tipici e un progetto di avanzata fase di preparazione relativo alla costruzione di un impianto per la produzione di biogas.

Nell'attività dell'azienda agricola «Il Murello», nella pianura bolognese, con sede a Fiorentina, un piccolo centro di 500 abitanti vicino a Medicina in direzione Ferrara, multifunzionalità è la parola d'ordine. L'azienda agricola, gestita da Franco Sarti, insieme al fratello Alessandro, alla moglie Valeria e al figlio Denis, dispone innanzitutto di un fondo di 254 ettari, di cui 70 in proprietà, per le coltivazioni agricole.

Nel settembre del 2004

fu inaugurato l'agriturismo (www.agriturismoilmurello.it), attraverso la ristrutturazione di un'antica casa colonica di proprietà dei Sarti, 18 posti letto in 6 camere con servizio di ristorazione. La struttura ricettiva, spiega Denis Sarti, «sarà oggetto di un progetto di ampliamento attraverso un contributo del 35% a fondo perduto ottenuto nel quadro di un bando del Piano regionale

L'azienda agricola riscopre la lavanda destinata alla cosmesi

di sviluppo rurale». Nel 2005 l'azienda agricola, scelse anche di introdurre una coltura sperimentale e poco presente in Italia, quella della lavanda. Dopo una valutazione delle caratteristiche fisico-chimiche del terreno, furono impiantate meccanicamente, ricorrendo alle attrezzature normalmente impiegate anche per il pomodoro, 12mila piantine di cui, nel 2006, con la collaborazione dell'Istituto

Spallanzani di Zocca (Modena) furono ricavati circa 74 litri di olio essenziale di lavanda, collocati, in parte, nell'industria cosmetica, e in parte utilizzati per la preparazione di saponi e altri prodotti di bellezza che possono essere acquistati nell'agriturismo. A base di lavanda, sono inoltre alcuni prodotti gastronomici, come i biscotti alla lavanda, i liquori e gli elisir.

Nell'ambito della differenziazione delle attività aziendali, a breve sarà inaugurato anche un impianto a biogas, da 0,99 Mw, per la produzione di energia, alimentato all'80% da mais e al 20% da sottoprodotti vegetali. In un periodo in cui i rapporti sull'agricoltura osservano la difficoltà del ricambio generazionale fa inoltre piacere che Denis Sarti, 28 anni, laureato a Bologna in Economia e marketing agrari, abbia già deciso di intraprendere l'attività di imprenditore agricolo sulle orme della sua famiglia.

ROBERTO FABEN

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**SUPERINO**

Supertino s.r.l.  
Via Cuneo, 8 - SALUZZO - 12037 (CN) - ITALY  
Tel +39.0175.43.736 - Fax +39.0175.43.637 - info@supertino.it - www.supertino.com